

LAS VACAS Y SU PARASITO.

Consumo del asado bovino en el Rio de la Plata durante el siglo XVII

Gonzalo SUÁREZ ECHENIQUE

Facultad de Estudios Sociales Cuautla (México)

suarche@hotmail.com

COWS AND PARASITE. Consumption of beef roast in the Rio de la Plata in the seventeenth century

Resumen: En el siglo XVII en una amplia zona meridional de la Republica Argentina, surge un tipo humano con un *modus vivendi* particular, al que denominaremos *protogaucha*, quienes con el correr del tiempo darán carnadura a un arquetipo que caracterizará a toda una Nación. La génesis y desarrollo de esta figura emblemática para los rioplatenses no puede entenderse sin la relación con una forma exclusiva de alimentación: el asado de vacuno. El entrelazamiento de una manera de alimentarse, una geografía específica y una coyuntura histórica particular da razón y sustento a este trabajo

Abstract: In the seventeenth century in a wide southern part of Argentina, a human type comes with a particular *modus vivendi* which we shall call *protogaucha* and that over time will fleshiness an archetype that characterize an entire nation. The genesis and development of this iconic figure for Argentina cannot be understood without relation to an exclusive supply: roast beef. Entanglement in a way of eating, a specific geography and a particular historical situation gives reason to this job

Palabras clave: Protogaucha; Asado; Gauchaje; *Cuisine*; Sistema Mundo
Protogaucha; Roast beef; Gauchos; *Cuisine*; World System

Introducción

En los tempranos sesentas una mujer como tantas, escapa del cerco de Europa del Este y se dirige a París, la ciudad luz, que para ella significa mucho más que turismo e historia. Tiene aproximadamente 20 años, es originaria de un pueblo de Hungría y es una aventajada estudiante de filosofía.

No son muchas las cosas que logra acarrear hasta el otro lado del muro. Sólo la acompaña una maleta pequeña y la ropa puesta. Ningún libro lleva la muchacha. En cambio, una lista de títulos a obtener, que fuera proporcionada por un ex profesor de la Universidad con contactos en el exterior, varios clásicos del pensamiento occidental pero prohibidos e inconseguibles en el Este: *El Malestar en la Cultura* y *Tótem y Tabú*, de Sigmund Freud; *Ensayo Sobre los Datos Inmediatos de la Conciencia* y *La Energía Espiritual* de Bergson; *Ser y Tiempo*, de Heidegger y los obras más recientes de Piaget: *El Desarrollo de la Noción del Tiempo* e *Introducción a la Epistemología Genética*, también la *Antropología Estructural* de Levy-Strauss, y tantos otros títulos que ahora parecería mentira que estuvieran proscritos, conformaban algo así como un mapa del tesoro.

Una vez en París, y conociendo aun poco del francés, no le es difícil conseguir los libros. En una fría noche de hotel barato los abraza y acaricia antes de leerlos. Pero no son sólo textos lo que transporta con ella, una enorme barra de chocolate, maravilla que nunca tuvo a bien probar, es parte del botín. Sustancia oscura, olorosa, de la que ha escuchado hablar aun más que de los autores que desde ese momento la acompañarán para siempre.

Metida en la estrecha cama, en el cuarto impersonal del hotel de paso, en los suburbios del París anterior al mayo, la mujer engulle chocolate mientras lee y trata de comprender. Las lágrimas afloran. Nunca algo tan dulce y tan delicioso como el chocolate, nunca antes algo tan provocador como la lectura prohibida, de maestros prohibidos. Desde ese momento, parafraseando a Mintz, el sabor a libertad quedará ligado para ella al sabor denso del chocolate. La libertad de comer como un paso al conocimiento de formas proscritas; el chocolate, dulce y estimulante chocolate, como metáfora de liberación y apertura a un universo develado. Otra Eva dando cuenta de una nueva manzana.

Está historia, más o menos articulada según los dictados caprichosos de la memoria, me fue revelada una lejana tarde por su protagonista, en el transcurso de una clase de estética en la Universidad de Buenos Aires. La doctora Martha Zatonyi, se expresaba en un perfecto español pero con un marcado acento centro europeo y mientras nos contaba este relato, no sé con claridad a cuenta de qué, las lágrimas volvían a aflorar en sus ojos. “Me encanta el chocolate, no puedo comerlo sin recordar la primera vez que lo probé y casi no puedo degustarlo sin llorar, para mí es mucho más que una golosina...” nos decía y yo sentía un nudo en la garganta y me controlaba para no acompañarla con las lágrimas.

Sidney Mintz en un inteligente capítulo de su libro que precisamente lleva por nombre *Sabor a Comida, Sabor a Libertad*, dice que ambos sabores pueden vincularse más íntimamente de lo que se juzgaría, a pesar de sonar el primero tan elevado y el segundo demasiado ordinario y ramplón, tienen una continuidad que los hermana. “Tratar de reunir la mente y el estómago no viola una separación natural, sino precisamente remarca lo que al divorciarlas sería considerado antinatural”. (2003: 58-59).

En caso de nuestro relato el chocolate, alimento clandestino, delicia inconseguible, se equipara con la literatura considerada peligrosa en un régimen satélite del stalinismo. El sabor de uno y otro se homologan; por suerte para la protagonista el conseguir uno, fue sinónimo de conseguir el otro. Para los esclavos caribeños de los que se ocupa Mintz, el camino fue más arduo y sinuoso. Debieron reconstruir su forma de comer, darle sentido a los alimentos a medida que los incorporaban, pisando sobre sus talones siempre el fantasma del hambre, el miedo y la inanición.

Aquí queremos abordar la manera en que los habitantes de la llanura sudamericana durante el siglo XVII construyeron significados acerca de uno de los más sustanciosos y esquivos alimentos para la humanidad, y al que a ellos se les asocia de manera instantánea: la vaca, el ganado. Queremos evidenciar algunos nexos que relacionan a la carne asada, *el asado*, con una manera de ser en el mundo, de vivir, de entender la realidad y de manifestarse en ella, aunando lo local, lo particular, con una historia estructural, de *longue durée* como diría Braudel y un sistema orgánico de poder, deudor del poder estructural de Eric Wolf (2001) así como de la teoría del Sistema-Mundo (Wallerstein, 1979; 1984; 1998).

¿Fue la opción y la recurrencia del asado en el protogauchó¹ una *cuisine*, una cocina de arraigo cultural y calidad afectuosa? ¿Quiénes fueron los gauchos, cómo la comida- el asado- los hizo y cómo la distribución y el consumo de carne vacuna a esferas planetarias los deshizo?

Un Poco de Historia...

“Durante más de tres siglos la propiedad de la tierra y del ganado constituyen en el Río de la Plata dos de las mayores aspiraciones de su *élite*. Cincuenta, cien y hasta trescientas mil hectáreas en manos de un propietario (...) Para lograr esa realidad tan desmedida, perfectamente planeada, los componentes de la clase dominante emplearon métodos tradicionales de inspiración feudal, y, otros, posteriores, indispensables para sostener una estructura estática y con demasiada frecuencia autoritaria y arcaica” (Rodríguez Molas, 1982: 66-67).

¿Desde dónde comenzar? Desde el primer viaje de Colón, del descubrimiento del Nuevo Mundo; desde la primera fundación de Buenos Aires, del abandono de la misma, del ganado caballuno perdido y recuperado 40 años después en la segunda fundación (y que ya conocían los aborígenes de la zona) o desde la entrada mítica de las siete vacas de Goes².

Las zonas alejadas al Río de la Plata fueron siempre espacio marginal en la Colonia, sin metales preciosos, sin sombra donde protegerse, desierto poblado de ingobernables indios que dominan el caballo. Una interminable longitud de tierra, de sol, de nada.

Con el tiempo, el ancho puerto, la tierra descubierta fértil, el agua subterránea y el nuevo esquema mundial necesitado de cueros, en primera medida, y de carne, salobre y congelada, después, la posicionó en el mapa como zona de privilegio en donde se amasaron grandes fortunas y se labraron destinos.

Dentro de esa multitud de factores hay uno, o dos, si se permite, que fueron axiales: las vacas y el gauchaje, el gaucho y las vacas, los bovinos y su parásito humano, como lo dirá Vidal (1996:37)

Lo que nos interesa, en primera medida, es la descripción, la conformación teórica basada en una realidad empírica pretérita, es decir histórica, de una tipología humana, cultural, que posteriormente y hasta en la actualidad ha sido conocida bajo el término de gaucho.

Más allá de la etimología, el gaucho, el gauchaje, ha tenido una consistencia anclada en una dimensión social y cultural que ha precedido a su clasificación; esto es, antes que las autoridades, la sociedad rioplatense en su conjunto, y luego los teóricos se ocuparan del tema, existían *in esentia* estos denominados protogauchos, agentes históricamente defini-

1 Llamaremos “protogauchó” a los habitantes de los fértiles bañados del Río de la Plata a principios del siglo XVII, con el objeto de diferenciarlos de los “gauchos”, que ilustran la historia y la literatura argentina propios de fines del XVIII y sobre todo del XIX.

2 Cuenta la leyenda que Pedro y Escipión Goes arrearan, en 1555 desde Asunción, a siete vacas y un toro cuya progenie inicia la población de vacunos en la pampa argentina.

dos, inmersos en un contexto estructurado que diera base a la posterior epopeya gaucha.

Nacidos marginados, en una geografía contradictoria con el sistema colonizador, estos sujetos mestizos que se vieron impelidos a habitar en una zona sin riquezas a corto plazo, en un lugar en el Nuevo Mundo en donde la cotidianidad se desarrollaba al margen de los centros productores de metal blanco, dan una respuesta *sui generis* a su (re)producción social.

Santa María de los Buenos Aires fue fundada por primera vez en 1536 por el adelantado Pedro de Mendoza y 44 años después, en el mismo sitio, refundada por Juan de Garay.

Hasta 1776 en que toma fuerza el Virreinato del Río de la Plata, siempre a la sombra del Virreinato del Alto Perú, Buenos Aires no era más que una aldehuela con escasos vecinos malamente provistos y alimentados, y sus adyacencias campo yerto, sólo habitado por ganado, que muchas veces no podía ser trasladado hasta la misma cabecera por que no existía manera de conservarlo, pero que paradójicamente ya contaba con dueños (tanto la tierra como el ganado que pastaba en ella, que a pesar de ser cimarrón, “salvaje”, necesitaba de un permiso para ser capturado dentro de las extensos latifundios) también existían escasos trabajadores, más vigías fronterizos que asalariados, hombres y mujeres en su mayoría mestizos, descendientes de los fundadores, que al no quedar en posesión de tierras durante la conquista, jugaban el rol de una suerte de parias, temidos a la vez que usados circunstancialmente para faenas con el ganado en las denominadas “vaquerías del mar”, grandes excursiones que tenían como finalidad la captura y muerte de gran cantidad de ganado cimarrón de las que apenas se aprovechaban los cueros.

“Una sociedad, qué duda cabe, aislada, arcaica, dependiente del trabajo servil indígena y de las comunicaciones con el Alto Perú a través de la Ruta Continental” describe Rodríguez Molas (1968: 50) a la sociedad rioplatense. Mientras esto ocurre en las incipientes ciudades, en especial en Bs As, la política hacia el interior, en la zona que nos ocupa, es la siguiente según el mismo autor:

“Durante años ha de persistir el desinterés por controlar las tierras aptas para la agricultura y la ganadería fuera de un mínimo necesario para cubrir los requerimientos de sus habitantes. En parte por carecer de un mercado para sus posibles productos y por las características que habían determinado el asentamiento humano; y en parte por no disponer de mano de obra apta para los trabajos sistemáticos” (Op. cit 1968: 61).

Es que la única mano de obra posible, prácticamente durante todo el siglo XVII, es la de estos protogauchos, que cada tanto se ven utilizados por el sistema colonial pero que prefieren grandemente el “vagabundeo”, “y los malos entretenimientos”, la anarquía de una existencia cifrada en la libertad de acción y de movimiento.

Quizás en un primer momento la vida de estos protogauchos no hubiera sido diferente a la de otros tantos grupos humanos desposeídos de los medios de producción para su subsistencia, que el incipiente capitalismo iba creando a su paso. Pero llega un punto en que la historia se complica o si se prefiere se enriquece. El ganado vacuno, ha hecho áncora en la región, los verdes pastos, el agua a veces excesiva, la soledad y la inmensa planicie han operado más que favorablemente en la especie bovina, y el capitalismo que está recién superando sus contradicciones de corto plazo y acomodándose en el Nuevo Mundo, todavía, no tiene las armas técnicas ni tecnológicas para explotarlo. No se sabe qué hacer con tamaña proliferación más allá de la inmediatez.

Y es aquí en donde se da la ecuación: a los hombres sin tierra y sin lugar en una sociedad que les cerró el paso a sus deseos de aventuras de tipo feudal, y que los impele a ser cada vez más engranajes en una maquinaria compleja, ocupando el espacio de explotados; se le suma una riqueza natural en carne, pampa abierta y caballos para recorrerla.

Carne Asada, Cruda Libertad

El gaucho más que un término que ha variado a lo largo del tiempo, es un concepto que intentó describir la posición de un grupo de sujetos que llevaron adelante un modo de vida particular dentro de determinados contextos históricos.

Más adelante hablaremos un poco sobre cómo fue desenvolviéndose la idea del gaucho hasta convertirse en una ideología Nacional (cfr. Wolf, 2001) pero ahora es importante destacar que el protogaucho, también un concepto con anclaje histórico y social, sólo puede ser abordado desde las fuentes a través de la figura del propio gaucho del siglo XVIII y sobre todo XIX, es decir, no hay fuentes que hablen de los protogauchos (por supuesto no utilizando el término sino que tampoco refiriéndose al grupo humano), habitante marginal, orillero entre los límites de las paupérrimas aldeas con vocación de ciudad y un vasto campo que todavía pareciera no tener sentido ni función en la estructura colonial.

Cuando al gaucho se lo comienza a nombrar ya está instalado en el concierto de tipologías de esta parte del Nuevo Mundo. Junto a los indígenas, los esclavos, los españoles y las castas, se halla el gauchaje, los “gauderios”³, compuesto de todos estos, de raigambre doblemente indígena, guaranítica en los descendientes de los primeros conquistadores que llegaron del Paraguay y ya matizada, o mejor dicho mestizada, con los grupos de cazadores recolectores de la campiña rioplatense después. Hay sangre negra, sangre española, indígena, lo que en esta verdadera “pigmentocracia” que fue la Colonia, los hace ocupar el lugar de castas, pero unas castas con una forma de vida, con un despliegue de habilidades y de necesidades atípicas que los hacen especiales. De allí que el gaucho siempre ha sido proyectado a partir de sus prácticas: como expertos jinetes, como hábiles en la templanza del ganado cimarrón y como incansables comedores de carne asada.

“Muchas veces se juntan de éstos cuatro o cinco, y a veces más, con pretexto de ir al campo a divertirse, no llevando más prevención para su mantenimiento que el lazo, las bolas y un cuchillo. Se convienen un día para comer la picana de una vaca o novillo; lo enlazan, derriban y, bien trincado de pies y manos, le sacan, casi vivo toda la rabadilla con su cuero, y haciéndole unas picaduras por el lado de la carne, la asan mal, y media cruda se la comen, sin más aderezo que un poco de sal, si la llevan por contingencia. Otras veces matan sólo una vaca o novillo por comer el matambre, que es la carne que tiene la res entre las costillas y el pellejo. Otras veces matan solamente por comer una lengua, que asan en el rescoldo. Otras se les antojan caracúes, que son los huesos que tienen tuétano, que revuelven con un palito, y se alimentan de aquella admirable sustancia; pero lo más prodigioso es verlos matar una vaca, sacarle el mondongo y todo el sebo que juntan en el vientre y con sólo una brasa de fuego o un trozo de estiércol seco de las vacas, prenden fuego a aquel sebo, y luego que empieza a arder y comunicarse la carne gorda y huesos, forma una extraordinaria iluminación, y así vuelven a unir el vientre de la vaca, dejando que respire el fuego por la boca y orificio, dejándola toda una noche o una considerable parte del día, para que se ase bien, y, a la mañana o tarde, la rodean los gauderios y con sus cuchillos van sacando cada uno el trozo que le conviene...” (Concolorcorvo en Assunção, 1969: 173-174, citado en Laborde, 2007).

Es su modo de vida lo que los caracteriza más allá de su lengua o su color. Es su forma de vestir pero sobre todo de montar y de alimentarse, los que los hace exclusivos.

3 Se le llamaba “gauderios” palabra de origen portugués que recalca el uso del caballo, de gente “de a caballo”.

Existen muchas descripciones del comer gaucho ya cuando estos son eso, gauchos prontos a ser transformados en los “Gauchos” quintaescencia de una Nación. Pero trasladémoslos en el tiempo, en lustros anteriores e imaginemos a estos protogauchos, más solos, más “salvajes”, más independientes y más libres, en unas interminables tierras y bañados; más mestizos que españoles, más centauros que hombres.

“Lo difícil de concebir es fácil de percibir” dice Marc Augé, refiriéndose a la estética de imágenes religiosas en el *Genio del Paganismo* (1982:16), en nuestro caso la percepción que nos permite el entendimiento del fenómeno no es tan directa, debemos recurrir a la imaginación, pero no una imaginación libre, sino sostenida por una coyuntura histórica y que haga eco, a la vez, de todas las contradicciones a las que los hombres estamos destinados a sobrellevar, cuando vivimos, la única forma de vida humana posible: la convivencia social.

Estos protogauchos cristalizan concretamente todo un mar de fondo plagado de precisiones e inexactitudes, como también de contradicciones, de causas y de casualidades que son leídas y estimuladas, o simplemente abandonadas o resistidas.

Pero, sin duda, existe un tema insoslayable para su constitución: el consumo desmedido de carne vacuna; lujo en Europa, toma en la campiña rioplatense un aspecto inevitable, deseable y cercano:

“El vacuno es un animal asociado a Europa, de hecho un aporte de la Conquista, que los nativos, en tanto alimento, resignifican al cocerlo al modo propio, transformándolo así en un plato bárbaro, salvaje para la sensibilidad blanca. Desde esta perspectiva, el asado se encuentra culturalmente entre dos mundos: en tanto carne, remite a Europa, pero como operación culinaria al Nuevo Mundo, a las Indias. Mientras en Europa sólo los ricos acceden a la carne, en el Río de la Plata, si la riqueza se midiera por la cantidad de carne consumida, los pobres serían considerados reyes” (Laborde, 2007: 54)

Podemos ver cómo la significación acerca del asado estaría dada, por un lado, por su origen y por otro, por su apropiación. La carne vacuna proveniente del ganado llega a América en el segundo viaje de Colón; con el correr de los años se extiende a todo el continente, pero tiene su punto de inflexión en tierras del Cono Sur. Contrario a lo que descubre Mintz acerca del devenir del azúcar (1984) y de cómo pasó de ser, acompañada de un proceso en el que no son ajenas la esclavitud y la industrialización, de una ostentación de reyes a un producto ampliamente extendido sobre todo entre las clase proletaria; la carne vacuna y su expresión propia americana: el asado, pasan de las mesas cortesanas a la tierra y el fuego rioplatense, como un alimento también restringido a un pequeño grupo social, pero esta vez un grupo social marginal, si se quiere excluido, pero tan limitado en número como las propias monarquías europeas. Deberán transcurrir dos siglos para que la carne comience a tener un lugar preponderante en la producción y consumo mundial. Pretensión que todavía no ha sido resuelta a pesar de los esfuerzos de la modernidad.

Volvamos a una pregunta ya esbozada, ¿fue el asado primigenio una *cuisine* de los protogauchos? Si atendemos a (Mintz, 1996) vemos que una *cuisine* se constituye como una cocina de arraigo cultural, basada en métodos tradicionales para la preparación de platillos de corte local o regional, que por tanto se apoyan en ingredientes propios de determinados contextos medioambientales. Sumado a esto, toma relevancia una importancia afectiva (en su preparación y consumo) y una participación extendida del grupo social. Es decir, la *cuisine* opera como algo socialmente significativo que por conocido y recurrido vincula la tradición y la creatividad, los patrones establecidos con la improvisación cotidiana.

Si tomamos en cuenta lo antedicho acerca de la *cuisine*, entendida como una categoría analítica, algo así como un tipo ideal weberiano, desde el cual podemos abordar diferentes realidades culinarias; veremos que el asado, la carne asada al fuego de vacunos salvajes o

semisalvajes, es para los protogauchos una *cuisine*. Analizaremos algunos de los tópicos nombrados:

Arraigo cultural: no cabe duda que la carne asada directamente sobre el rescoldo o en un palo a la vera del fogón, fue una recurrencia de preparación de neto arraigo cultural, de (re) producción social, quizás más que ninguna otra *cuisine*, ya que la posibilidad y realidad de tener acceso a ella, daba a los gauchos la premisa de ser tales, es decir, constituía el axis de su vida nómada y marginal, como la que venimos describiendo.

Métodos tradicionales para la preparación de platillos de corte local o regional: Ligado al punto anterior es fácil entrever, y se cuentan con fuentes precisas sobre la elaboración y consumo del asado gaucho (algunas de ellas citadas aquí), que la preparación del mismo variaba según la zona, la accesibilidad a la materia prima y a la predilección de los comensales.

Contextos Medioambientales: damos fundamental importancia al medio ambiente, que en primera medida hizo posible la reproducción del ganado vacuno *in extenso*, y del ganado caballar para poder capturarlo, a la vez que trazó los rasgos de un grupo humano que rápidamente se adaptó al mismo.

Importancia afectiva (en su preparación y consumo): es éste un punto fundamental, pero de difícil precisión, sin embargo, constituye el *quid* de la cuestión. Seguramente los habitantes de la campiña rioplatense tenían en alta estima el consumo de la carne asada, ya que, como dijimos, constituía la mayor y mejor forma de adaptación al medio y que daba sentido de pertenencia e inmanencia social. Podemos decir que los significados internos, esos que los sujetos sociales otorgan a sus prácticas y acciones consuetudinarias (Mintz, 2003:42), en relación a la carne asada resaltaban y entronizaban las posibilidades de existencia y de libertad de quienes la elaboran y consumían, revistiendo de una altísima estima y afecto el hecho de comer carne de vacuno cimarrón a las brasas.

Participación extendida del grupo social⁴: por lo antedicho debe resultar evidente que la triada: montar, enlazar o bolear el ganado, y asar parte del mismo, es intrínseca al modo de vida en la campiña rioplatense, siendo uno de los pocos saberes necesarios para llevar a cabo la subsistencia de la comunidad.

Relacionado con lo anterior, ligaremos a los componentes básicos de toda *cuisine* con, en este caso, las peculiares circunstancias en la que se desarrolló el gaucho (retrotraído a protogaucho en nuestro caso) que abarcan varios puntos que Solivérez (2006: 39-44) describe, y que conforman, para nosotros, el mar de fondo en donde se movieron los habitantes rioplatenses del siglo XVII.

Disponibilidad de una fuente de alimentación abundante y gratuita: la carne de los vacunos, cimarrones o no, que abundaban en las praderas.

Dominio de las técnicas de caza con lazo de a caballo y carneado de los vacunos con facón, de amansado de los caballos (tan disponibles como los vacunos) y de fabricación de sus aperos con cuero así como las de defensa contra sus enemigos de a caballo con lanza y facón. Estas destrezas eran fuente de autoestima por ser altamente valoradas por los otros gauchos y las milicias provinciales.

Gran disponibilidad de cuero, material versátil y de gran duración para la confección de variados dispositivos de uso cotidiano. El cuero cumplía en la época una función similar a la de los plásticos actuales.

Facilidad para eludir el control de las autoridades, localizadas en los escasos centros urbanos, por la casi total libertad de circulación a través de los rara vez cercados campos.

⁴ Es relevante el hecho, que no trataremos aquí, pero que puede abrir una posibilidad a futuro, el hecho de que el asado, fue en sus orígenes y es en la actualidad, un terreno específico de la masculinidad. Es el hombre quién invariablemente elabora el platillo, es quién se encarga de encender el fuego y de vigilar el proceso, así como de trincharlo y servirlo. Y sin duda alguna en el caso de los (proto)gauchos fueron los hombres quienes proveían de la carne para la elaboración.

Abundancia de trabajos temporarios (en las cada vez más numerosas estancias) con que solventar las ropas, los facones, los vicios y algún otro elemento ocasional.

Como vemos, y es algo en lo que venimos insistiendo, el medio ambiente, el contexto natural, geográfico y orográfico, encaja perfectamente con un tipo humano dependiente del mismo. ¿Pero cuándo y cómo se pierde ésta relación? ¿En qué circunstancias comienza a transformarse ésta realidad dada y deviene, por un lado, en la erección del gaucho como *alfa* y *omega* de una Nación, a la vez que pierde, por otro, su lugar como grupo social específico: anárquico y libre, particular y autosuficiente?

Carne, Industria y Sistema Mundo

Eric Wolf en *Figurar el Poder* hace una distinción entre “ideas” e “ideología”:

“La palabra “ideas” busca abarcar la gama completa de las construcciones mentales que se manifiestan en las representaciones públicas, poblando todos los campos humanos. En cambio, creo que “ideología” necesita usarse de una manera más limitada, en el sentido de que éste término sugiere configuraciones o esquemas unificados que se desarrollan para ratificar o manifestar el poder” (2001: 18).

En este sentido debemos entender el eclipse de lo que hemos dado en llamar el “proto-gaucho” y la égida del “Gaucho” como arquetipo de un Estado Nacional. El protogaucho no fue parte de una ideología, no tenía significación dentro de la lectura histórica en el siglo XVII, fue posteriormente y a medida que iba perdiendo su especificidad, que tornó a mutar en “ideología”. Siendo el “Gaucho” el modelo arquetípico, por ende ideológico, de la naciente Nación Argentina, quien culmina por hacerse acreedor de todos los componentes “ideales”, en tanto representación pública, de los pretéritos protogauchos, llevados ahora sí a un campo ideológico, es decir, deslavados de todo su potencial contracultural y contrasistémico que se desarrollan para manifestar el poder.

Immanuel Wallerstein es el creador del concepto “sistema-mundo moderno”, lo entiende como la entidad económico-material basada en una extensiva división del trabajo que contiene en su interior a un número variable de culturas y sociedades (1976). Así mismo divide el concepto en imperios-mundo y economías-mundo, el primero remite a una hegemonía formal y simple, y la segunda a una relación entre un Centro y la periferia. El Centro posee una compleja estructura política, clases sociales y una extendida burocracia. El Capitalismo es un claro ejemplo de un sistema económico en este sentido, en donde el Centro se apropia de gran parte de los excedentes de la periferia. Como proceso histórico se localiza en un movimiento gradual de expansión originado en el noroeste de Europa en el siglo XVI, que da como resultado la red mundial, o sistema de intercambio económico que existe en la actualidad.

¿Cómo ese sistema de intercambio económico, que podríamos homologar al denominado poder estructural (Wolf, 2001: 20-21) interviene en la historia y la forma de vida de los protogauchos del siglo XVII en el Río de la Plata, es lo que constituye el punto álgido de la reflexión en curso?

A medida que aumenta la población en el Río de la Plata, a medida que se instaura con más claridad un modelo productivo basado en la explotación, ya no sólo de la mano de obra esclava o indígena, sino también en la de un incipiente asalariado; a medida que el entorno natural es dominado por nuevas tecnologías (en el caso de los vacunos, ligado a la conservación de los cueros y la carne) dirigidas a una mayor dinámica entre el comercio intercolonial y con las metrópolis europeas; los habitantes nómades de los bañados rioplatenses, se ven perseguidos, arrinconados y obligados a desaparecer. En su lugar, el nuevo trabajador del

campo. El gaucho “encasillado”⁵, dependiente cada vez de las estancias ganaderas, de los grandes latifundios. El gaucho que sigue dominando ampliamente el caballo y las técnicas de manejo del ganado (y que posteriormente hará las delicias en los campos de batalla de las guerras independentistas) es el portador de la energía de su predecesor pero esta vez encausada bajo la égida de un Estado Nación en específico, que como todos los Estados Naciones constituye la expresión fundamental del capitalismo y su dimensión industrial.

Asado: *Cuisine o Haute Cuisine.*

Para culminar quisiéramos referirnos a un asunto que parecería contradictorio después de lo antedicho, entender al asado gauchesco como parte de una *haute cuisine*. La carne cortada directamente del animal, apenas cocida, apenas salada y consumida con un puntia-gudo y afilado cuchillo⁶, desentona mucho con lo que podemos entender por una refinada cocina de elite; pero sí una *cuisine* deja de serlo, y creemos que el asado lo ha hecho, puede ser que se transforme en una cocina de elite, ya no una alta cocina como lo considera Goody (1995), hablando de la cocina hindú o china por ejemplo, pero sí cada vez más restringida- aunque forzosamente teñida de folklorismo- a estratos medios y altos de la población. A elites detentoras de un cierto espacio de poder, a los que el asado en este caso, servido sobre finas vajillas en compañía de caros vinos y champañas, preparado por especialistas, y acompañado, por ejemplo, de complejas ensaladas agrídulces, cada vez más necesitadas de condimentos y aderezos foráneos, y de quiénes sepan apreciarlos, les sirve de símbolo de su status. También es recurrente el uso de asadores del tipo campero para elaborar platillos exóticos como pescados rellenos, o verduras, y cada vez más abundan los libros gastronómicos que incluyen recetas para su preparado.

Con todo, no consideramos el asado como parte de una alta cocina, pero sí lo vemos como parte de un producto que de originarse en un estrato social popular y resistido, pasa a masificarse primero y a “elitizarse” después, mientras que el discurso que se registra a su alrededor lo acepta enfatizando en las mismas razones por lo que antes lo denigraba.

Similar al caso mexicano que Pilcher anota en su libro *Que Vivan los Tamales* (2001), el asado pasó de ser considerado producto de “salvajes” a alimento prototípico de una Nación, a medida que sus inauguradores (los protogauchos aquí y los indígenas allá) desaparecían. Y continuó acarreado en sí, ahora resaltadas, las virtudes que caracterizaron a dicho grupo: la libertad, la valentía, la destreza.

Es decir, el gaucho desaparecido es revalorado por las mismas características que lo hicieran indeseable: la libertad de acción, lo anárquico de su comportamiento, la destreza de su arte. Cuando ya el comer carne implica comprarla a altos costos en un supermercado, llegadas de grandes mataderos industrializados; cuando los caballos y la tierra que estos pisan tienen dueños conocidos; el comer asado, así como elaborar tamales con maíz transgénico, pasa a ser prescrito, sugerido y apetecido.

A Modo de Conclusión

Por un lado intentamos resaltar las condiciones históricas en las que surge el protogaucho, un grupo humano determinado por dos grandes fuerzas: la naturaleza previa a la mano del hombre -o al menos a la mano propia de Occidente- que acababa de expandirse hasta el

5 Se denomina así a los trabajadores de campo que presentaban un status de neta vinculación a una “estancia” o dependencia rural comercial fines del XIX e inicios del siglo XX (Gobello, 2003).

6 Norbert Elias (1987) refiere a como las costumbres en la mesa tomaron un camino por el cual el uso de cu- biertos por sobre el de las manos y el desarrollo de instrumentos menos cortantes respectivamente marcaron el rumbo a seguir en el proceso civilizatorio. Desde una Edad Media en donde se comía con las mismas espadas con las que se mataba, hasta la China Imperial en donde no existía ningún instrumento punzocortante a la mesa.

Cono Sur Americano, y por otro, las fuerzas contradictorias, incipientes, devenidas precisamente de esa estructura político económica de una parte de Europa. La flamante coyuntura entre el Sistema Mundo Moderno del siglo XVI, en el que encaja el descubrimiento del Nuevo Mundo, y una cuestión bio-geográfica: la presencia de caballos y la prosperidad del ganado bovino, perfilan la figura de ese tipo social que denominamos protogaucha. En los tempranos años del siglo XVII, la situación de estos se presenta equilibrada entre un medio ambiente opulento y un sistema capitalista en proceso de instauración, pero que todavía no presenta ni la extendida presencia planetaria, ni los descubrimientos técnicos y tecnológicos que la harán posible. Una vez que el capitalismo se afianza, revolución industrial mediante, la situación ecológica y social tiende a variar de dirección, y empuja a la economía rioplatense a relacionarse de forma complementaria con la metrópoli y otras zonas del mismo Nuevo Mundo, lo que la ubica en una invariable posición de proveedora de materias primas, cueros y carnes -ahora factibles de ser congeladas- atacando así la forma de producir, de vivir, y de alimentarse de los habitantes del área, que terminan por transformarse y desvanecerse.

En el mismo sentido, nos interesó destacar cómo a medida que el protogaucha se eclipsa, muchas “supervivencias” vinculadas a sus prácticas cotidianas de subsistencia, en la que la comida tiene una importancia medular, son, resemantizadas, revaloradas, hasta ocupar un lugar de privilegio en la República Argentina como Estado Nación independiente.

Bibliografía

- AUGÉ, Marc
1982 *El genio del Paganismo*. Barcelona: Gedisa.
- ELIAS, Norbert
1987 *El proceso de la civilización*. México D.F: Fondo de Cultura Económica.
- GOBELLO, José
2003 *Diccionario gauchesco*. Buenos Aires: Editorial Marcelo Héctor Oliveri
- MINTZ, Sidney
2003 *Sabor a comida, sabor a libertad*. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado. México D.F: Ediciones de la Reina Roja.
- LABORDE, Gustavo
2007 *Orígenes literarios de una comida actual y gauchesca* www.unesco.org.uy/shs/fileadmin/templates/shs/.../anuario_2007. (26.10. 2013)
- PILCHER, Jeffrey
2001 *¡Vivan los Tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: Ciesas, Conaculta.
- RODRÍGUEZ MOLAS, Ricardo
1982 *Historia social del gaucha*. Buenos Aires: CEAL
- SOLIVÉREZ, Carlos Eduardo
2006 *Las tecnologías en Argentina: breve historia social*. Buenos Aires: Edit. Capital Intelectual
- VIDART, Daniel
1997 *La trama de la identidad nacional. Tomo I: indios, negros, gauchos*. Montevideo: Ediciones Tauro.
- WALLERSTEIN, Immanuel
1979 *El moderno sistema mundial*. La agricultura capitalista y los orígenes de la economía-mundo europea en el siglo XVI. Madrid: Siglo XXI Editores.
- 1984 *El moderno sistema mundial II*. El mercantilismo y la consolidación de la economía-mundo europea, 1600-1750. México: Siglo XXI Editores.
- 1998 *El moderno sistema mundial III*. La segunda era de gran expansión de la economía-mundo capitalista, 1730-1850. México: Siglo XXI Editores.
- WOLF, Eric
2001 *Figurar el poder. Ideologías de dominación y crisis*. México: Ciesas.